**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под . ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5 неделимого класса средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит учащимся приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая ***цель и задачи образовательной программы школы***:

\* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

\* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

\*формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих ***целей***:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это ***приобретение жизненно важных умений***.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда».

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

**знать/понимать:**

* основные технологические понятия;
* назначения и технологические свойства материалов;
* назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
* виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
* влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
* для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
* для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* для обеспечения безопасности труда;
* для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5 классе традиционно представ­лена такими направлениями, как технический, обслуживающий и сельскохозяйственный труд. При этом на уроках техно­логии учителю приходится одновременно зани­маться с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5 класса для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5класса сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1. Кулинария.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 2.**.**Электротехника.**

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Раздел 4. Технология ведения дома**

**Раздел 5 Творческие проектные работы**

**Раздел 6 Дизайн пришкольного участка.**

**Раздел 7 Современное производство и профессиональное образование**

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место от­водится методу проектов, который способствует по­вышению познавательной и трудовой активнос­ти школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

Количество часов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Кол. часов | Практических работ | Самостоятельных работ | Контрольных работ | Класс |
|  | 70 | 14 | 5 | 4 | 5 |

**Учебно- тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |
|  |
| Вводное занятие. Инструктаж по ТБ | 2 |
| **Кулинария** | **14** |
| Санитария и гигиена | 2 |
| Физиология питания | 2 |
| Технология приготовления пищи | 6 |
| Сервировка стола | 2 |
| Заготовка продуктов | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 14 |
| Элементы материаловедения | 4 |
| Элементы машиноведения | 8 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 |
| Технология изготовления швейных изделий | 8 |
| **Технологии ведения дома** | **4** |
| Эстетика и экология жилища | 2 |
| Уход за одеждой и обувью | 2 |
| **Электротехнические работы** | **2** |
| Электромонтажные работы | 2 |
| **Творческие проектные работы** | **6** |
| **Дизайн пришкольного участка** | **4** |
| **Итого:** | **70** |

**Требование к уровню по образовательной области «Технология»**

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

* роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
* свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
* традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
* значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
* способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
* возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
* роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
* основные понятия , термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

Дополнительно для выпускников сельских школ:

* основные биологические и продуктивные характеристики изученных сельскохозяйственных растений и животных, технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
* способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

* рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
* выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
* читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
* составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико- технических требований и существующих условий;
* выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
* собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
* изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
* определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
* находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
* выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
* управлять простыми электротехническими установками, диогнастировать их исправность;
* выполнять простые строительно- отделочные и санитарно- технические работы;
* осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

**Основное содержание программы**

**5-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы****.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.***Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

 ***Основные теоретические сведения.*** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

***Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы.**

**Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пище­вых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

***Прак­тические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

***Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы.**

**Календарно - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата проведения | ii/п | Наимено­вание разделапрограммы | Тема урока | Коли­чество часов | Тип урока (форма ивид дея­-сти обучаю­щихся, форма занятий) | Элементы содержания | Требования к уров­ню подготовки обучающихся (результаты) | Вид кон­троля.Изме­рители | Элемента дополни-­тельного (необяза­тельного содержа­ния) | Домашнее задание |
| план | факт |
|  |  | 1 | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  |  | **1-2** | Вводноезанятие | Вводноезанятие. Инструк­таж по ТБ. Содержа­ние и зада­чи курса | 2 | Беседа | Содержание и задачи курса«Технология». Правила внутреннего распо­рядка, техники безопасности | **Знать** правила:внутреннего рас­порядка, техники безопасности. **Уметь** соблю­дать правила ТБ | Вопросы |  | Повторить об­щие пра­вила по ТБ |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **Кулинария (14 ч)** |  |  |  |
|  |  | **3-4** | Санита-рия и гигиена | Санитарияи гигиена.Требова­ния к по­мещению кухни | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «пита­ние», «культура питания». Рациональное питание. Вита­мины. Кухонная посуда и уход за ней | **Знать** безопас-ные приемы работы, способы оказания первой помощи. **Уметь** соблю­дать правила са­нитарии и гигие­ны в быту | Во-просы |  | Сравнитьтребова-нияпо уходу за посу­дой в до­машних условиях |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **5-6** | Физиоло-гия пита-ния | Физиология питания. Овощи в питании | 2 | Комбинированный | Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, угле­водов, витаминов, минераль­ных солей. | **Знать** общиесведения о роливитаминов в об­мене веществ. | Опрос | Влияниевитами-нов на здоровье | Опреде-лить на-личие ви­таминов |
|  |  |  |  | **Конт. Раб.**  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | Процесс пищеварения. Клас­сификация овощей. Роль ви­таминов в обмене веществ. Определение доброкачест­венности овощей | **Уметь** выбирать пищевые продук­ты для удовлетво­рения потребности организма в белках, углеводах, жирах | «Правила санитарии и гигиены | человека (журнал «Здоро­вье») | в домаш­них про­дуктах (овощи, фрукты) |
|  |  | **7-8** | Технология при­готовле­ния пищи | Технологияприготов­ления бу­тербродов и горячих напитков | 2 | Усвоениеновых знаний | Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (откры­тые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Тре­бования к приготовлению го­рячих напитков. Правила ТБ | **Знать** виды бутер-бродов и горячих напитков, техно­логию их приго­товления. **Уметь** нарезать продукты и офор­мить бутерброды (эстетично); соблю­дать правила ТБ | Само-оценка | Бутер-броды *канапе* | Приго-товление завтрака |
|  |  |  |  |
|  |  | **9-** | Техноло-гия при-готовле-ния пищи | Блюдаиз яиц.Практикум«Приго­товление блюд из яиц» | 2 | Комби-нирован-ный | Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приго­товления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи | **Знать** способыопределения све-жести яиц, исполь-зование в кулина­рии, способы хра­нения.**Уметь** определять свежесть яиц и го­товить блюда из них; правила ТБ | Уст-ныйдик-тант | Приме-нение яицв приго-товлении десерта | Проверкадоброка-чествен-ности яиц |
|  |  | **10** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **11-** | Техноло-гия при-готовле­ния пищи | Приготов-ление блюдиз овощей | 2 | Комби-нирован-ный | Правила ТБ. Виды овощей.Методы определения качества.Влияние экологии на качество. Назначение, виды и техноло­гия (способы нарезки). После­довательность приготовления блюд из овощей | **Знать** пищевуюценность овощей,технологию при­готовления блюд из них; ТБ. **Уметь** приготав­ливать блюда из овощей | Кон-тролькаче­ства нарез­ки | Получе-ние есте-ственных красите­лей из овощей | Приго-товлениесалата по выбору |
|  |  | **12** |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **13-** | Серви-ровкастола | Сервиров-ка стола.Правила поведения за столом | 2 | Комби-нирован-ный | Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Сто­ловые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эти­кет. Культура поведения за столом | **Знать** правилаэтикета.**Уметь** склады­вать тканевые и бумажные сал­фетки различны­ми способами | Само-оценка | Иннова-цияв оформ­лении стола к завтра­ку | Оформ-лениестолак завтраку |
|  |  | **14** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **15-** | Заготовкапродуктов | Заготовкапродуктови способы их сохра­нения | 2 | Беседа, сообщение | Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике | **Знать** роль запа сов в экономномведении хозяйст­ва, способы заго­товки, условия и сроки хране­ния.**Уметь** заклады­вать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи | Работас ребусом и кроссвордом.Конт. Раб. «Основы кулинарии» Тест  | Техноло-гия при-готовле­ния кар­тофель­ного крахмала | Сушкаяблок |
|  |  | **16** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)** |
|  |  | **17-** | Рукоде-лие. Ху-дожест-венные ремесла | Узелковыйбатик. Ви-ды росписипо ткани | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инстру­менты и приспособления | **Знать** особенно-сти выполненияузелкового батика.**Уметь** подбирать инструменты и приспособле­ния для росписи узелкового батика | Опрос | Историясозданияизделияиз узел­кового батика | Опреде-лить на-личие из-делий дома |
|  |  | **18** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **19-** | Рукоде-лие. | Материалыи красители. | 2 | Комбини-рованный | Разновидности экологическичистых материалов и красителей - | **Знать** правилаТБ, технологию | Опрос | Батикв реставрации - | Подгото-виться |
|  |  | **20** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Художе-ственные ремёсла | Технология крашения |  |  | . Подбор красителей и материалов, их зависи­мость. Технология выполне­ния изделия в технике «батик». Санитарно-гигиенические требования. ТБ | выполнения узел кового батика. **Уметь** приме­нять технологию выполнения узел­кового батика |  | изделий | к практи-ческой работе |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | **21-** | Рукоде-лие. Ху-дожест­венные ремёсла | Подготовка красителя.Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | 2 | Практикум | Технология приготовления раствора для окрашивания из натуральных компонентов. Способы складывания ткани и завязывания узелков для получения желаемого ри­сунка. Соблюдение правил техники безопасности | **Знать** техноло-гию приготовле-ния раствора из натуральных компонентов. **Уметь** форми­ровать ткань для получения ри­сунка | Работапара-ми | Химиче-ские кра-сители | Подборматериа-лов для отделки |
|  |  | **22** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **23-** | Рукоде- | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик» | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. Обработка края салфетки бахромой (метод продёргивания нити). ВТО. ТБ | **Знать** правила ТБ.**Уметь** пониматькрасоту и выпол-нять её своимируками | Оцен-ка ра-боты | Перспек-тивы раз-витиятвор-чества | Проде-монстри-роватьвыпол-ненную работу |
|  |  | **24** | лие. Ху-дожест-венные |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | ремёсла |  |  |
|  |  | **25-** | Создание | Ассорти-мент вто-ричного | 2 | Усвоениеновыхзнании | Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно гигиенические требования, инструменты и приспособле­ния. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону | **Уметь** различатьвиды пластмасс,подбирать их поназначению;обосновывать функциональные качества изго­товления изделия | Провер-ка ри-сункана со-ответ­ствие шаб­лону | Иннова-ция при-менениявторсы-рья | Подборсырьядля изде-лия |
|  |  | **26** | изделиииз поде- |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | лочныхматериа­лов | сырья изпластмас­сы. Зари­совка изде­лия |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **27-****28** | Созданиеизделий из поделочных материа­лов | Технология изготовления выбранногоизделия | 2 | Комбинированный | Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ | **Знать** правила ТБ.**Уметь** использо-вать приемы ра-боты с пластмас-сой и дополни­тельными мате­риалами | Кон-троль за дей-ствия-ми | Способыпере работкивтор-сырья | Продолжить работу |
|  |  |
|  |  |
|  |  | **29-** | Созданиеизделийиз поде-лочных материа­лов | Сборкаи оформ-ление из-делия | 2 | Практи-кум | Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность со­единения. Оформление гото­вого изделия. Осуществление контроля качества изготавли­ваемого изделия | **Знать** способы соединения и оформления изделия.**Уметь** контроли­ровать последо­вательность сборки деталей изделия | Соот-ветст-виеэскиза и из­делия | Целесо-образ-ностьвторсы­рья | Оценкародителей |
|  |  | **30** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **31-** | Элементыматериа-ловеде-ния | Классифи-кация во-локон.Практиче-ская работа «Образец полотняно­го перепле­тения» | 2 | Усвоениеновыхзнании | Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и про­цессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаноч­ная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определе­ния сторон. ТБ | **Знать** классификацию текстильных волокон, свойства нитейосновы и утка. **Уметь** выбирать вид ткани для опре­деленных типов швейных изделий | Опрос.Лаби-ринт,крос-сворд | Легендыи мифы опроисхо-жденииволокон | Подоб-рать об-разцытканейнатураль­ных воло­кон |
|  |  | **32** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **33-34** | Элементыматериа-ловеде-ния | Классификация древесины Практическая работа «Определение пород древесины» | 2 |  | Древесные материалы*.* Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.  | **Знать** классификацию пиломате-риалов, свойства древесины. **Уметь** определять вид древесины по внешнему виду  | Опрос.Лаби-ринт,крос-сворд | Легендыи мифы опроисхо-ждениидревесины | Подоб-рать об-разцыдревесины и коры |
|  |  | **34** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **35-36** | Элементымашино-ведения | Виды швей-ных машин.Устройство и принцип действия | 2 | Усвоениеновыхзнании | История создания швейной машины. Основные требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стеж­ка, устройство для намотки ниток) | **Знать** правилаТБ, устройствоотдельных узлов швейных машин **Уметь** различать виды машин по назначению | Контр. Раб. Натуральные растительные волокна.Вопросы | Универ-сальныемашины и их на­значение | Закрепле-ние изу-ченного материала |
|  |  |  | Элементымашино-ведения | Подготовкамашинык работе.Практиче-ская работа «Выполне­ние ма­шинных строчек» | 2 | Комби-нирован-ный | Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполне­ние машинных строчек по намеченным линиям. Регули­ровка длины стежка. Терми­нология машинных работ. ТБ | **Знать** правила подготовки швейной машины к работе, ТБ.**Уметь** заправ­лять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку | Про-веркакаче-стваобраз­ца | Разно-видностиотделоч-ных стро-чек | Повто-рить по-следова-тельностьзаправки верхней и нижней нитей |
|  |  | **37-38** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **39-40** | Элементымашино-ведения | Практиче-ская работа«Виды ма­шинных швов» | 2 | Комби-нирован-ный | Последовательность выполнения машинной строчки.Технология выполнения со­единительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машин­ных швов. ТБ | **Знать** последова-тельность вы-полнения ма­шинной строчки. **Уметь** выпол­нять машинные швы и читать обозначения | Само-оценка | Разно-видностимашин­ных швов | Отработ-ка строч-ки |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **41-42** | Элементымашино-ведения | Упражне-ния нашвейной машине. ВТО | 2 | Комби-нирован-ный | Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организа­ция рабочего места. Требова­ния к выполнению ВТО | **Знать** термино-логию ВТО.Уметь организо­вать рабочее ме­сто и выполнять краевые швы | Само-кон-троль | Работас катало-гом | Оформитьобразцышвов в тетрадь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **43-44** | Конструрование и  | Классифи-кация оде­жды. | 2 | Усвоениеновых | Понятие об одежде, её назначение, классификация, требо­вания, предъявляемые | **Знать** правиласнятия мерок. | Опрос,про­верка | Ассорти-мент фар­туков. | Выборткани |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | моделиро-вание ра­бочей одежды | Практиче-ская работа«Снятиемерок |  | знаний | к одежде. Виды рабочей оде-жды. Правила снятия мерок и их обозначение | **Уметь** записы-вать измерения мерок | изме-рении | Знаком-ствос профес­сиями | для фар-тука |
|  |  |  |  |
|  |  | **45-46** | Конст-руирова-ние и мо-делиро-вание ра­бочей одежды | Правилаработыс готовымивыкройка-ми. Моде­лирование | 2 | Комби-нирован-ный | Элементы моделирования.Способы увеличения иуменьшения готовой выкрой-ки. Правила расчета количе-ства ткани для изготовления изделия. Наименование дета­лей кроя. Условные обозна­чения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ | **Знать** несложныеприемы модели-рования, правилаподготовки вы-кройки к раскрою. **Уметь** выпол­нять экономную раскладку вы­кройки и раскрой ткани с учетом направления до­левой нити, ТБ | Кон-трольза дей-ствия-ми | Правиларасклад-ки дета-лей вы-кройки с учетом рисунка ткани | Повто-рить **пра-**вила рас-кроя |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | **47-48** | Техноло-гия изго-товлениярабочейодежды | Ручные ра-боты.Практиче-ская работа«Выполне­ние пря­мых стеж­ков» | 2 | Комби-нирован-ный | Правила ТБ. Организация ра-бочего места. Инструментыи приспособления. Термино-логия и технология выполне-ния прямых стежков. Значи­мость контрольных линий и способы их переноса. Соблю­дение технических условий (размер стежка) | **Знать** термино-логию и техно-логию выполне-ния швейныхопераций. **Уметь** выпол­нять ручные стежки | Про-веркапрак-тиче-ской рабо­ты | Эстети-ческоеи функ-циональ-ное зна­чение шва «коз­лик» | Продол-жениеработы |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | **49-50** | Техноло-гия изго-товлениярабочейодежды | Практиче-ская работа«Обработ-ка карма­нов. Со­единениес фартуком» | 2 | Комби-нирован-ный | Виды карманов. Последова-тельность обработки кармана(заметывание, застрачивание,заутюживание). Отделка и соединение кармана с фар­туком. ТБ | **Знать** последова-тельность обра-ботки кармана.**Уметь** обрабаты­вать карман и со­единять его с изделием | Кон-тролькаче-ства | Коллек-ция «Ви-ды кар-манов» | Закончитьработу |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **51-52** | Техноло-гия изго-товления рабочейодежды | Практиче-ская работа«Техноло­гия обра­ботки бо­ковых и нижнего срезов фар­тука» | 2 | Практи-кум | Технология обработки боко-вых и нижнего срезов фарту-ка швом вподгибку с закры­тым срезом. Выполнение раз­личных видов художествен­ного оформления. Работа с утюгом. ТБ | Знать техноло-гию обработкисрезов изделия, правила ТБ. Уметь обрабаты­вать срезы дета­лей изделия; соблюдать пра­вила ТБ | Кон-трольвыпол­нения | Работас журна-лами мод | Закончитьработу |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **53-54** | Техноло-гия изго-товлениярабочейодежды | Практиче-ская работа«Обработ­ка пояса и соедине­ние его с фарту­ком». ВТО | 2 | Практи-кум | Технология выполнения об-работки пояса и способы егосоединения с фартуком. Приемы ВТО. Элементы кон­троля: внешний вид, симмет­ричность формы и располо­жение парных деталей, акку­ратность обработки срезов, качественная влажно-тепловая обработка. ТБ | **Знать** техноло-гию обработкипояса; критерии оценки качества изделия.**Уметь** соединять пояс с фартуком; соблюдать пра­вила ТБ | Само-Оценка | Роль фар-тукав костю­мах каза­чества | Получитьоценкуродителей |
|  |  |  |
|  |  |  | К. раб. Изготовление швейного изделия Тест  |
|  |  |  |  |  | **Технологии ведения дома (4 ч)** |  |  |  |
|  |  | **55-56** | Техноло-гии веде-ния дома | Эстетикаи экологияжилища.Практиче­ская работа «Эскиз ин­терьера кухни» | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Интерьер жилых помещенийи их комфортность. Рацио-нальное размещение обору-дования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственно­го изготовления | **Знать** способыотделки интерь-ера.**Уметь** чистить посуду; поддер­живать чистоту в жилых поме­щениях; разме­щать оборудова­ние кухни; созда­вать интерьер кухни | Про-веркапрак-тиче­ской рабо­ты | Совре-менныестилив интерь­ере | Декора-тивноеоформле-ние кухни |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **57-58** | Техноло-гии веде-ния дома | Уход заодеждойи обувью | 2 | Лабора-торно-практиче-скаяработа | Выбор и использование со-временных средств уходаза одеждой и обувью. Спосо-бы удаления пятен с одеждыи обивки мебели. Выбор тех­нологий длительного хране­ния одежды и обуви. Услов­ные обозначения на ярлыках | **Знать** способыудаления пятенс одежды, способыухода за обувью.Уметь приме­нять на практике полученные зна­ния по теме | Кон-трольза дей-ствия-ми | Иннова-ционныеметодыочисткиизделий от загряз­нений | Найти по-лезныесоветыпо удале-нию раз­личных видов пятен |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Электротехнические работы (2 ч)** |  |  |  |
|  |  | **59-60** | Электро-техниче-ские работы | Электро-монтажныеработы | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды прово­дов. Инструменты для элек­тромонтажных работ. Приё­мы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ | **Знать** правилабезопасной ра-боты.Уметь организо­вывать рабочее место для выпол­нения электро­монтажных ра­бот; соблюдать правила ТБ | Опрос | Профес-сии, свя-занные с выпол­нением электро­монтаж­ных работ | Повто-ритьпройден­ный мате­риал |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Творческие проектные работы (6 ч)** |  |  |  |
|  |  | **61-62** | Творче-ские про-ектные работы | Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап | 2 | Усвоениеновыхзнаний | Цели, познавательные сведе ния (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с поня­тием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебно­го проекта | **Знать** этапыи требованияк выполнению творческого про­екта.Уметь обосно­вывать выбор проектируемого изделия | Во-просы | Журналы | Опреде-литьсяв выборе проекти­руемого изделия |
|  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **63-64** | Творче-ские про-ектные работы | Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута. | 2 | Комби-нирован-ный | Поиск возможных вариантовв выборе техники выполне-ния. Разработка технологиче­ского маршрута и его поэтап­ное выполнение. Анализ мо­делей из банка объектов для творческих просмотров | **Знать** выбран-ную технику вы-полнения. **Уметь** выпол­нять её с учетом технологических требований | Само-кон-троль | Обзорколлек-ций жур­налов | Продол-житьработу |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **65-66** | Творче-ские про-ектные работы | Рекламаи защитапроекта | 2 | Комби-нирован-ный | Реклама. Цель рекламы. Раз-работка рекламного проспек-та изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступ­ление обучающихся с обос­нованием представляемого проекта | **Знать** критериизащиты проекта.**Уметь** разрабо­тать рекламный проспект, оце­нить выполнен­ную работу и за­щитить её | Защи-та про-екта |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Дизайн пришкольного участка (4 ч)** |  |  |  |
|  |  | **67-68** | Дизайнпришко-льного участка | Созданиемикро-ландшафта. Выполне­ние эскиза | 2 | Комби-нирован-ный | Основные понятия о ланд-шафте. Понятие о террасах,клумбах, дорожках, перенос­ных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Вы­полнение эскиза миниатюр­ного сада | **Знать** основныепонятия ланд-шафта.**Уметь** выпол­нить эскиз заду­манного ланд­шафта | Опрос | Иннова-ционныетехноло­гии в со­здании микро­ланд­шафта | Закончитьработу |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **69-70** | Дизайнпришко­льного участка | Цветочныекультуры для клумб | 2 | Комби-нирован­ный | Роль цветов в оформленииландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропор­циональная и композицион­ная зависимость растений | **Знать** пропор-циональную и композицион­ную зависимость растений **Уметь** подбирать цветочные куль­туры для клумбы | Опрос |  |  |
|  |  |  |  |  |